



Sicilian Opuntia Ficus Indica Juice



Opuntia Ficus Indica

Il ficodindia (genere *Opuntia*, famiglia *Cactaceae*) è una pianta originaria del continente americano che si trova comunemente ad ogni latitudine anche se si adatta meglio alle zone aride.

Al giorno d'oggi, ci sono più di 250 specie, distribuite nell'Europa mediterranea, in India, nel Medio Oriente e nei paesi americani e africani.

Più del 90% delle colture coltivate della produzione italiana sono coltivate in Sicilia (Italia meridionale), dove rappresenta un'importante fonte alimentare.

Di fatti, il “Ficodindia di San Cono” (*Opuntia ficus-indica*) è un prodotto a denominazione di origine protetta (DOP) coltivato in Sicilia.

Dal punto di vista botanico, il frutto presenta una buccia di colore verde o giallo-arancio per la Cultivar “Surfarina”, mentre le cultivar “Sanguigna” e “Muscaredda” variano rispettivamente dal verde al rosso rubino e dal verde al bianco paglierino.



Sicilian Opuntia Ficus Indica properties

Negli ultimi anni, il mercato ha mostrato un notevole interesse per i frutti delle diverse varietà di Opuntia ficus-indica poiché possono essere utilizzati sia in ambito alimentare ma anche in ambito farmaceutico.

In particolare, l'attenzione è ora focalizzata sugli integratori alimentari/dietetici e sui nutraceutici.

Derivabili da questa pianta e dai suoi frutti poiché possono aiutare a combattere alcune delle principali sfide per la salute del secolo, come la sindrome metabolica, le malattie cardiovascolari e l'ipercolesterolemia.

I NOSTRI PRODOTTI:

- ▶ Pura di ficodindia frozen
- ▶ Succo di ficodindia depulpato
- ▶ Succo di ficodindia concentrato 60 bx
- ▶ Gel di cladodi di ficodindia

Tutti i prodotti sono disponibili nelle versioni biologico e convenzionale.



Tipologie di packaging

Il succo di ficodindia F.M.C. o Concentrato è disponibile nei seguenti formati

- ▶ Fusti in metallo e plastica
- ▶ Gable top da 250, 500, 750, 1000 ml
- ▶ Secchielli alimentari 15 -20 kg
- ▶ Bag-in-Box asettici
- ▶ Octabins
- ▶ Cisterne



Chi siamo: Ortogel S.r.l.

La ORTOGEL S.r.l. ha il suo centro produttivo nel territorio comunale di Caltagirone, al centro della zona siciliana d'eccellenza per la produzione di agrumi, dove, da secoli, la mano dell'uomo e l'attaccamento alla terra hanno fatto della agrumicoltura l'asse portante dell'economia agricola.

Oggi dopo 40 anni, l'azienda continua a produrre succhi 100% N.F.C., Utilizzando sistemi altamente tecnologici che non alterano il sapore e le proprietà organolettiche dei frutti.

Dal 2019 possiede una intera linea dedicata alla lavorazione dei frutti climaterici coltivati nel territorio quali, ficodindia, pesche, nettarine, pere coscia ed albicocche.

Prodotti trasformati:

- ▶ **Arancia rossa di Sicilia convenzionale e biologica**
- ▶ **Arancia bionda convenzionale e biologica**
- ▶ **Limone convenzionale e biologico**
- ▶ **Pompelmo**
- ▶ **Mandarino**
- ▶ **Piccoli frutti: Clementine, Tangelo nova e Tacle**



Prodotti trasformati:

- ▶ **Ficodindia rosso dell'Etna convenzionale e biologico**
- ▶ **Ficodindia Giallo di San Cono DOP convenzionale e biologico**
- ▶ **Pesche e nocepesche coltivate in Sicilia**
- ▶ **Pere coscia dell'Etna**



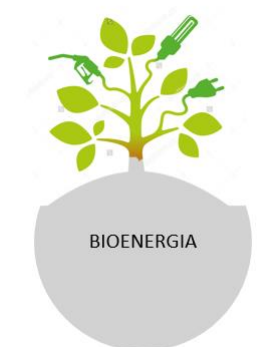
La nostra mission

I frutti da noi trasformati vengono forniti da aziende site nel territorio di San cono e dei paesi Etnei che conferiscono i propri raccolti al nostro sito produttivo, assicurando la lavorazione e la spremitura degli agrumi entro 24h dal momento della raccolta.

Seguiamo i nostri fornitori durante tutte le fasi del processo produttivo assicurando la tracciabilità del prodotto dall'albero al confezionamento.

Abbiamo scelto la filiera corta non solo per garantire l'alta qualità dei prodotti da noi confezionati ma soprattutto per sostenere le economie locali, il commercio dei prodotti del territorio e la riduzione delle emissioni di gas serra derivanti dal trasporto delle materie prime.

Modello produttivo



Il nostro modello produttivo è basato sull'idea di economia circolare nel quale la maggior parte degli input sono generati all'interno del nostro sistema a partire dagli scarti e con l'utilizzo di energie rinnovabili.

Da ogni arancia si ottengono circa il 40% di succo ed il 60% di pastazzo, ovvero il residuo post-spremitura del frutto composto da buccia e semi.

Per noi il pastazzo è una risorsa preziosa, da esso infatti, attraverso sistemi innovativi si riescono ad estrarre sostanze nobili come i polimetossifenoli e la nobilitina, che hanno proprietà curative per il nostro organismo.

La sostanza organica residua invece è utile per alimentare l'impianto di biogas, del quale siamo partner, che produce biometano ed energia pulita che ritorna per essere impiegata presso il nostro stabilimento per l'alimentazione dei processi produttivi

In breve, dalle arance da noi spremute non ci produce nessun rifiuto, ma al contrario, riusciamo ad ottenere, dai materiali di scarto, acqua e fertilizzanti per coltivare nuovi frutti da spremere, biogas per le attività di produzione e sostanze nobili per il nostro organismo.

Le nostre certificazioni



Seguici per saperne di più:



Ortogel srl
Sede Amministrativa e Stabilimento
Z.I. C.da Santa Maria Poggiarelli
95041 Caltagirone (CT) – Italia
Tel. +39 0933 1902800
mail: info@ortogel.com

www.ortogel.com



ORTOGEL



ORTOGEL